Milky Way-muffins

Ingredienser



♥ 5 små Milky Way-sjokolader
♥ 250 g smør
♥ 5 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 3 dl kulturmelk (eller kefir)
♥ 0,5 ts natron
♥ 6 dl hvetemel
♥ 100 g pekannøtter
♥ 100 g melkesjokolade

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i Milky Way-sjokoladene og la de smelte i smøret på middels varme (se tips). Avkjøl blandingen.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn kulturmelk og natron. Bland deretter inn hvetemel og sjokoladesmøret vekselsvis, til du får en jevn deig. Til slutt tilsettes hakkede pekannøtter og hakket melkesjokolade.

Fyll deigen i store muffinsformer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 - 30 minutter (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt).

Avkjøl muffinsene helt før de pyntes med smeltet kokesjokolade.

Tips

♥ Milky Way er en amerikansk sjokolade som består av luftig nougat som er dekket med melkesjokolade (ligner på den norske sjokoladen Japp). Fås kjøpt i mange norske kiosker og matbutikker, enten i pakninger à to stk eller som enkeltpakninger.

♥ Merk at det tar nokså lang tid for Milky Way-sjokoladen å smelte skikkelig. Beregn litt tid, vær tålmodig og rør stadig.

♥ Muffinsene holder seg myke dersom de pakkes inn i plast og oppbevares kjølig. De kan også fryses.

♥ Se også oppskrift på **Japp-muffins**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/milky-way-muffins